



**University of  
Zurich**<sup>UZH</sup>

**Zurich Open Repository and  
Archive**

University of Zurich  
University Library  
Strickhofstrasse 39  
CH-8057 Zurich  
[www.zora.uzh.ch](http://www.zora.uzh.ch)

---

Year: 2014

---

## **käsig, rührig, löchrig. Käsefondue zwischen Nationalgericht, Mythos und Event**

Gyr, Ueli

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich  
ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-101372>  
Journal Article

Originally published at:

Gyr, Ueli (2014). käsig, rührig, löchrig. Käsefondue zwischen Nationalgericht, Mythos und Event. Schweizerisches Archiv für Volkskunde, 110:88-106.

## käsig, rührig, löchrig

### Käsefondue zwischen Nationalgericht, Mythos und Event

Ueli Gyr

#### *Abstract*

Das Schweizer Käsefondue ist nicht nur Gaumenfreude, sondern auch Herausforderung für eine alltagskulturelle Nahrungsforschung. Der Beitrag fragt nach Geschichte, Entwicklung und Strukturmerkmalen, um so die Konstruktion einer angeblichen Hirtenspeise bis zum Aufstieg zum Nationalgericht und seiner Eventisierung zu analysieren. Der Älplermythos wird entzaubert zugunsten einer Faktengeschichte, die mit wirtschaftlicher Lenkung ab den 1950er Jahren ein einmaliges Nutzungspotential auf dem Weg zur Moderne enthüllt. Sie umfasst vieles – vom geselligen Familien- und Freundschaftssessen bis hin zu helvetischen Rekorden, Erlebnis-mustern und Events im öffentlichen Raum. Das Käsefondue bleibt symbolbesetztes Nationalgericht in allen möglichen Erscheinungsformen – ein wandelbares und paradigmatisches Stück Schweiz.

Käsefondue ist in vieler Leute Mund und Kopf: ein einfaches Gericht, das in der Schweiz eine aussergewöhnliche Popularität und weltweit einen hohen Bekanntheitsgrad erreicht hat. Dem Nationalgericht schreibt man einen Status zu, der seinesgleichen sucht. Allein der deutsche Bücherindex vermerkt 150 titeltragende Veröffentlichungen.<sup>1</sup> Den einen vermittelt Fondue kulinarische und gesellige Höhenflüge, die anderen zwingt es zur Abkehr und alternativen Gerichten. Fondue, anders gesagt, verbindet oder trennt in besonderem Mass, aus Gründen, die noch zu erläutern sein werden. Dies gilt auch auf analytischer Ebene, etwa wo es um die Frage von originaler (= «echter», «authentischer») Fondue und seiner Herkunft geht oder wo das Alter der Speise Diskussionen auslöst. Die Kochbuchliteratur weiss diesbezügliche Lieder zu singen, zunächst unabhängig davon, ob Fondue im privaten, öffentlichen oder touristischen Kontext gegessen wird oder als Teilelement nationale oder regionale Identität verkörpern hilft. Das Leistungspotential von Fondue ist bemerkenswert, geht dieses doch weit über kulinarische Genüsse hinaus, wie die folgenden Ausführungen aufzeigen möchten. Sie fragen nach Funktionen und Entwicklungen und versuchen, die seit ihrem Aufkommen äusserst beliebt gebliebene Nationalspeise Fondue als aufschlussreiches Konstrukt der Moderne verstehend zu fassen. Fondue erscheint nicht als beliebiges «Rührstück der Nation»<sup>2</sup>, sondern potenziert es sogar als «das schönste Rührstück der Schweiz»<sup>3</sup>. Etwas neutraler vertritt dieses schlicht «ein Stück Schweiz».<sup>4</sup>

Käsefondue gehört allgemein zu den ältesten Varianten des so bezeichneten Gerichts und lässt einfache Elemente erkennen: «Es besteht aus einer Mischung von geschmolzenem Käse und Weisswein, der als Bindemittel Stärke zugegeben und mit einem Schuss Kirsch (Obstler) sowie Knoblauch und Pfeffer abgeschmeckt wird».<sup>5</sup> Die geschmolzene Käsемasse wird in einer eigens dafür entwickelten, gemeinschaftlich genutzten Fonduepfanne (caquelon) mithilfe eines Hitze abgebenden Tischkochers (rechaud) flüssig gehalten. Mit langen Gabeln laden die

Esser den Fäden ziehenden Käse über rührende Bewegungen auf kleine Brotstücke, sorgsam darauf achtend, dass davon nichts verloren geht. Zur Fondue trinkt man in der Regel Weisswein oder Tee, zur angeblichen Entlastung und, inmitten der Mahlzeit, zur besseren Verdauung ein Gläschen Kirsch, in der Westschweiz «le coup du milieu» genannt. Auch wenn die Käsemasse im Magen dadurch eher Klumpen bildet und die Verdauung verzögert, wie ein Team Gastroenterologen des Universitätsspitals Zürich in einer Studie 2010 herausgefunden hat,<sup>6</sup> steuert eine populäre Vorstellung diesen Vorgang in die Gegenrichtung. Der Kirsch soll darnach den Käse im Verdauungstrakt «zerreißen» und so den Weg zu situativem Wohlbefinden absichern. Auch der Kirsch bleibt ein Element zugunsten einer erhöhten Geselligkeit. Diese sucht Gemütlichkeit in Kleingruppen – Fondue wird nicht allein gegessen. Geteilt wird auch die am Schluss verbleibende Käsekruste, «Grossmutter» oder «la religieuse» genannt. Zu den Grundmerkmalen des Nationalgerichts gehört weiter, dass Fondue Hauptmahlzeit ist und mit Ausnahme touristischer Usancen vorzugsweise am Abend eingenommen wird. Mahlzeiteinspezifische Gemütlichkeit, Geselligkeit und Fondue gehören zusammen und kommen am Mittag offenbar kaum zustande.

### **Erfindung und «Vorläufer»**

Kochbuchautoren und Gastrojournalisten perpetuieren variantenreiche Rezepte mithilfe von gemischten Anteilen diverser Käsesorten, darunter z.B. Greyerzer, Emmentaler, Freiburger Vacherin, Appenzeller, Sbrinz, Tilsiter u.a.m., aber das ist nicht alles. Sehr häufig stehen auch Hinweise mit Blick auf Herkunft und Alter des Käsefondues in der Nähe. Diesen gleichsam mitgelieferten Zusätzen nachzugehen lohnt sich, enthalten doch solche Aussagen weitere Strukturmerkmale. «Das Käsefondue», so meint der renommierte Koch Peter Bührer, «wird vielfach als Schweizer Nationalgericht betrachtet. Alter und Herkunft des Fondues sind ungewiss [...] Ob das heutige Fondue eine «Erfindung» der Neuenburger, der Fribourger, der Waadtländer, der Genfer oder der Walliser sei, bleibe dahingestellt».<sup>7</sup> Der Autor bleibt vorsichtig, streift aber gleichwohl die in der Kochliteratur gesetzte Kategorie «Vorläufer».

Erste Hinweise auf einen solchen finden sich darnach bei Homer im 11. Gesang der Ilias, in welchem von einem «Gericht aus geriebenem Ziegenkäse, Wein von Pramnos und Weissmehl» die Rede ist. Eher wenig beachtet, meint Bührer an gleicher Stelle, sei ein Rezept aus dem 1699 erschienenen Kochbuch von Anna Margaretha Gessner aus Zürich. Sie empfahl, Weisswein und Käse aufzukochen und dann mit Brot zu essen. Dieser Beleg wird als erstes (deutschsprachiges) Rezept für Käsefondue gehandelt, also ohne Eier, auch wenn hier von Fondue noch nicht die Rede ist. Im Original lautet das Rezept wie folgt:

«Thu ein halb glässlein voll wein in ein blaten auf die Glutpfann und thu gschabnen oder zeribennen feissen, alten käs darein; ist er aber lind, dass er sich nit schaben oder zereiben lasst, so schneid

ihn so dünn du kanst und lass ihn im wein kochen, biss er gantz zergangen und man den wein im kusten nit mehr gspürt. Dann dunke brot darain und biss ihn also mit dem brot. Aber du musst allzeit ein wenig glüht darunter lassen, sonst wird er bald wider hart».<sup>8</sup>

Dann verweist Bühler mit grossem Zeitsprung auf eine viel zitierte Aussage des Gastrosophen Jean-Anthelme Brillat-Savarin in dessen «Physiologie des Geschmacks» (1826): «Das Fondue stammt aus der Schweiz. Es besteht lediglich aus Rühreiern mit Käse, die in einem von Erfahrung und Brauchtum bestimmten Verhältnis miteinander vermischt werden».<sup>9</sup> Brillat-Savarin war im Kontakt mit dem Landvogt M. Troillet anlässlich seiner Schweizer Reise 1794 in Moudon erstmals auf das Fondue gestossen.

Zur Palette historisierender Nachrichten über frühe Auftritte von Fondue zählt weiter auch die Erinnerung an die sogenannte «Kappeler Milchsuppe»: Diese steht für den glücklichen Ausgang eines Glaubenskriegs zwischen reformierten Zürcher und katholischen Innerschweizer Truppen im Juni 1529. Dabei liess sich dank neutraler Vermittler vor Ort (Kappel) ein grösserer Bruderkrieg vermeiden, was mit der Einnahme einer kollektiv gelöffelten Milchsuppe und Brot zum Abschluss kam. Auch wenn die hier interessierende Milchsuppe etwas anderes als unser Käsegericht meint, soll der Anlass gemäss moderner Lesart anno 1529 als «eines der ersten grossen Fondue-Essen stattgefunden haben. Zumindest etwas ähnliches [...] Aber gemeinsam mit Freund und Feind in einem Topf zu rühren und daraus zu essen, hat schon damals für gute Laune gesorgt».<sup>10</sup>

Das Zitat verrät eine moderne Auslegung (Adaption, Geselligkeit, Eintopf), lässt aber offen, wie und wann es zu einer Popularisierung kam, vieles bleibt am Fondue im Dunkeln. «So wie wir es heute kennen» meint der bereits zitierte Spitzenkoch, «wurde es jedenfalls erst nach dem Ersten Weltkrieg notiert» (Bühler 1986:181). Einzelbelege aus Wörterbüchern und Handbüchern, die sich explizit auf den Terminus Fondue fixieren, bringen hier Korrekturen: Im Universal-Lexikon der Kochkunst, in Leipzig 1909 in 8. Auflage erschienen, stösst man bereits auf Ausdruck und Sache – «eine Art Rühreier mit Käse, die man als appetit- und dursterregende, angenehm pikante Speise häufig als Hors d'oeuvre nach der Suppe giebt».<sup>11</sup> Es wird hierbei unterschieden zwischen «Fondue auf gewöhnliche Art», «Fondue à la Brillat-Savarin», «Fondue auf englische Art», «Fondue auf italienische Art» sowie «Fondue in Papierkästchen», während die Schweiz hier interessanterweise nicht auftritt.

Der «Dictionnaire Historique du Parler Neuchâtelois et Suisse Romand» liefert in seiner Auflage von 1926 unter dem Stichwort Fondue nicht nur weitere Sachbezüge und regionale Verbreitung, sondern auch historisch aufschlussreiche Belege.<sup>12</sup> Jean-Jacques Rousseau muss das Gericht Fondue gekannt haben, schrieb er doch am 10. Februar 1768 in einem Brief an seinen Freund François Coindet, den er für eine Einladung um einen Gefallen bat: «Si vous pouviez trouver un morceau de bon fromage de Gruyère, et plustot nouveau que vieux, nous nous regalerions d'une fondue. Cela nous rappelleroit la montagne du Salève, et me feroit grand

plaisir».<sup>13</sup> Ungeklärt bleibt aber auch hier die Machart dieser Fondue, leider fehlen Angaben zur Zusammensetzung. Eine Fussnote des Herausgebers präzisiert am gleichen Ort nur wenig: «Dans une note de la Nouvelle Héloïse IV, 10. Rousseau célèbre la céracée, ce laitage excellent qui se fait sur la montagne de Salève» (ebda.). Eine andere quellenlose Fährte reiht das Fondue in den Traditionsbestand der französischen Hugenotten ein: «The Huguenots came from France to London in 1572 and apparently they brought with them also the tradition of fondue and raclette».<sup>14</sup>

Der Wirtschaftshistoriker Albert Hauser hielt ebenfalls dafür, dass das Käsefondue bereits relativ früh verbreitet gewesen sein müsse und meinte: «Dass das aus dem 16. Jhd. in bäuerlichen Kreisen bekannte Fondue auferstanden ist, verdankt es teils seiner gemeinschaftsfördernden Kraft, teils auch der intensive Werbung der schweizerischen Käseproduzenten».<sup>15</sup> Für diese These gewährte Hauser leider keine Einsicht in die benützten Quellen. Er nahm die gleiche Vermutung Jahre später ein zweites Mal auf: «In diesen Kontext gehört etwa die Geschichte des Fondues. Diese einfache, bäuerliche Speise ist schon seit dem Mittelalter bekannt. Sie wird aber im 19. Jahrhundert mehr und mehr als typische Greyerzer oder Walliser Spezialität erklärt. Die Zubereitungsart war nicht überall gleich: der Käse wird nicht immer in Wein geschmolzen».<sup>16</sup>

### Wort und Sache im Vergleich

Es ist nicht zu erkennen, um welche Zusammensetzung es hierbei ging und aus welcher Region «bäuerliches» Fondue stammte. Zwar deuten, wie eben dargelegt, einige Belege auf frühe Existenzen, doch deren Beschreibungen sind inkonsistent und lassen stringente Vergleiche kaum zu. Sie rücken Milchsuppe mit Käse und/oder Eiern pauschal zu «Vorläufern» des modernen Fondues zusammen oder rekurrieren gar auf eine «Ur-Fondue».<sup>17</sup> Offensichtlich setzen vermutetes Alter, regionale Herkunft und variable Zusammensetzung einen Konstruktionsprozess in Gang, der, wie wir sehen werden, später zum Nationalgericht des Käsefondues führen wird. Allerdings ist dies ein langer Weg – für die einen ab etwa 1900 beginnend, für die anderen nach dem Zweiten Weltkrieg. Ein Zeitungsartikel bringt es auf den Punkt: «Die Geschichte des Fondues beginnt zwar vor vielen Jahrhunderten, das Wort erscheint aber erst vor rund zweihundert Jahren in der Literatur, und von der Mehrheit der Schweizer wird das Fondue erst nach dem Zweiten Weltkrieg zur Kenntnis genommen.»<sup>18</sup>

Wort und Sache sind nicht deckungsgleich und auseinander zu halten. Das Fondurezept im vom französischen Meisterkoch Vincent La Chapelle 1734 herausgegebenen Kochbuch «Le cuisinier» vermischte geschmolzenen Käse nach wie vor mit Rührei, ergänzte aber mit frischen Trüffeln.<sup>19</sup> Das in Bern von Lisette Rytz verlegte Kochbuch empfahl noch in der Ausgabe von 1863, man solle doch Vacherin mit Eigelb, Rahm und Butter zur Schmelze bringen, während die Auf-

lage von 1900 das Eierfondue durch das Neuenburger Fondue mit Käse und Wein ersetzte<sup>20</sup> – möglicherweise ein Indiz zugunsten einer allmählichen Aufwertung des Käsefondues.

Ein kurzer Blick auf die jüngere Entwicklung enthüllt eine regionale, nationale und private Bedeutungszunahme des Käsefondues im vergangenen Jahrhundert. Vor 20 Jahren [1993] schätzte man, «dass jährlich rund 21 Millionen Portionen zu Hause in Caquelons konsumiert werden, was – ohne den Auswärtskonsum – neun Portionen Fondue pro Haushalt oder gut dreieinhalb Portionen pro Kopf der Bevölkerung ergibt», wie Sonja Jost berichtete.<sup>21</sup> Die kaum zu stoppende Nutzbarkeit des Gerichts wird offensichtlich, auch abseits der blossen Verzehrsituation. Sie verweist auf zahlreiche Strukturzusammenhänge, ohne die mitzudenken Fondue fade wirken würde. Historisierung, Herkunftsanspruch, Alpinisierung, Nationalisierung, aber auch Mythisierung sowie Eventisierung laden ein, diesbezügliche Merkmale zu verfolgen. Das nachfolgend angestrebte Vorhaben, der Laiendeutung eine quellengestützte Rekonstruktion der Geschichte des Käsefondues gegenüberzustellen, ist zugleich These. Fondue ist polyvalentes Symbolkonstrukt und Streitobjekt dazu. Entsprechende Diskurse erhöhen den Bedeutungsgrad der Speise, während sich SpezialforscherInnen mit historischen Knacknüssen zu beschäftigen haben. So betrachtet, ist Fondue immer auch Reizwort. Es verlockt dazu, sich auf die Kontroversen und gegenstandsbezogenen Herausforderungen einzulassen. Der analytische Weg, dabei über eine Entmythisierung zu gehen, scheint bereits vorgezeichnet.

### **Alpinisierung und Mythisierung**

Verweisen frühe Fragmente über Käsefondue auf städtisch-bürgerliche Milieus, wird dem Gericht kontrastiv gerne Alpenglanz verliehen. «Die Geschichte des Fondues ist jahrhundertalt. In den Alpen waren die Sennen stark von der Umwelt abgeschnitten. Die Grundnahrungsmittel, die dort selbst produziert werden konnten, waren Brot und Käse», portierte die enzyklopädische Wikipedia.<sup>22</sup> «Klar ist», meinte ein journalistischer Zugriff dezidiert, «dass das Fondue ein Sennengericht ist und somit den Alpenländern zugeschrieben wird. Sowohl die Schweizer Sennen wie auch die Äpler aus Savoyen (Fondue Savoyarde ist eine regionale Spezialität) wollen den Käse als Erste zum Topf gerollt haben».<sup>23</sup> Auf welchen Alpen dies erfolgte, wird nirgendwo präzisiert – die genaue Lokalisierung wird zugunsten alpiner Herkunftsgebiete entweder zurückgedrängt oder aber multiregional pauschal aufgelöst.» Andere Forschungen [nicht näher bezeichnet] «finden den Ursprung des Fondues nicht in der Schweiz, sondern in den französischen Savoyer Alpen, von wo es dann in die Westschweiz gelangt sein soll».<sup>24</sup>

Ähnlich ausgerichtet bleibt ein vom Schweizer Grossverteiler Coop mitgetragener Internetbeitrag, der sich mit dem erwartungsreichen Titel «Alles über das Käse-Fondue» eine eigene Position abzusichern versucht. Man wisse zwar nicht,

«auf welcher Alp und in welchem Jahrhundert in der Schweiz das erste Käse Fondue gemacht wurde. Genau wie die Raclette ... Aber dass es in den Alpen den Ursprung hat, ist klar. Die Älpler hatten ja auch die notwendigen Zutaten und das Gericht hat ja auch eine kurze Herstellungszeit und braucht keine spezielle Vorbereitung. Daher ist anzunehmen, dass wie bei vielen anderen rustikalen Rezepten der Zufall mitspielte. Beim Alpaufzug war Mehl eines der wichtigsten Lebensmittel, welches mitgeführt wurde.»<sup>25</sup>

Mit spekulativen Elementen arbeitet auch das, was die Ortsgeschichtliche Sammlung Seebach (OGS, Zürich) als «Entstehungsgeschichte des Fondues» in einem Laienbeitrag vorgelegt hat. Hier werden Ursprungssuche und Erfindung des «Ur-Fondues» verknüpft, wobei die Betrachtung allerlei Fakten, Behauptungen und Sagen gleichwertig aufreht, unabhängig von der Textur der hier benützten Inhalte.<sup>26</sup> Ausgangspunkt ist die Feststellung, dass Fondue keine schweizerische Erfindung sei, sondern in mindestens vier verschiedenen Regionen in den Westalpen aufgrund intensiver Kontakte zu ähnlichen Zeiten entstanden sei, die als ursprüngliche Herkunftsgebiete in Frage kommen, nämlich Savoyen, das Wallis, das Aostatal und das Piemont. Dass die Älpler begonnen hätten, Fondue nur noch mit Wein und Käse zuzubereiten, führt der (nicht genannte) Autor mit deren Lust für etwas Abwechslung im eintönigen Nahrungsangebot zusammen.

Die Neuenburger Sennen aus dem Jura glauben ebenfalls, das Fondue erfunden zu haben, wobei deren Verbreitung allmählich das Flachland und ab 1800 breite Bevölkerungskreise erreicht habe. Zuletzt vermeldeten auch die Freiburger, Erfinder des Käsefondues zu sein, nachdem in der Hauptstadt zwei renommierte Restaurants seit 1877 und 1887 traditionelles Fondue ausgeben. Das waadtländische Fondue «wanderte» von den Alpen in die Ebene: «En vérité, elle n'est pas tellement ancienne».<sup>27</sup> Ein Stück legendäres Konstrukt findet sich weiter im Kochbuch «Urchuchi» mit dem Hinweis auf einen Walliser Chronisten, demzufolge sogar Kirchenväter an einem Konzil im Val d'Anniviers 1825 darüber debattiert hätten, «ob das Fondue neben dem Raclette eine Berechtigung habe», wie gerührt werden solle und ob Mischung von Käsesorten dem göttlichen Willen entspreche.<sup>28</sup>

Ob historisch abgesichert, erfunden oder gewünscht: Käsefondue, wie Isabelle Raboud-Schüle in einer sorgfältigen Studie mit zahlreichen Rezeptbelegen aus dem 18. und 19. Jahrhundert nachgewiesen hat,<sup>29</sup> fundamentierte eine wachsende Verbreitungstradition in der Westschweiz und in Savoyen. Alle französischsprachigen Kantone melden hier ihren eigenen Urheberanspruch auf das «Original» an, ohne Widerspruch zur Annahme einer überregionalen Herkunft. Diese Tradionalisierung schreibt sich fort. So formulierte z.B. Maurice Lugeon 1950: «Je dis que c'est la terre romande qui est le pays d'origine de la vraie fondue».<sup>30</sup> Ähnlich resümierte die Neue Zürcher Zeitung im Januar 1955: «Bis vor kurzem war das Fondue vor allem eine westschweizerische Spezialität, in der deutschen Schweiz zwar bekannt, aber doch eine relative Seltenheit».<sup>31</sup> Eine neuere Kurzdarstellung von Schweizer Mythen, Symbolen und Klischees übernimmt 2012 eine ähnliche Meinung. Die Herkunft des Fondues sei «nicht genau bestimmbar. Es ist aber



sicher ein sehr altes Gericht [...] Auch wenn es heute den Status eines Nationalgerichts genießt, gehört es eher zur welschen als zur deutschsprachigen Kultur».<sup>32</sup>

### Aufschwung und Nationalisierung

Die regionale Verankerung von Käsefondue hatte (und hat) Bestand, doch deuten sich auch nationale Aufladungen an, gemäss einem Beleg aus Neuenburg möglicherweise ab etwa 1875 beginnend: «La fondue est un mets national pour lequel il existe plusieurs recettes».<sup>33</sup> Das Käsefondue wird im 20. Jahrhundert nach innen wie nach aussen national gestärkt. Tatsächlich bot man das Gericht anlässlich der Schweizerischen Landesausstellung in Genf 1896 an, und kochte es auch an der Weltausstellung 1939/40 in New York in einer Demonstrationsküche. Der Export von Fondue als ein nationales Stück Schweiz nahm hier einen Anlauf: «Das Caquelon war drauf und dran, die Welt zu erobern».<sup>34</sup> Der grosse Durchbruch erfolgte aber über andere Kanäle.

Fonduegeschichte ist ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts immer auch (oder überhaupt) stark geprägte Werbegeschichte. Sie entwickelte ein eigenes Profil und wartet mit Fakten auf, denen im folgenden, abgestützt auf ein (nicht publiziertes, nur internen Zwecken dienendes) Arbeitspapier der Schweizerischen Käseunion nachgegangen wird.<sup>35</sup> 1914 gegründet und 1999 aufgelöst, hatte diese vom Bund gelenkte Organisation den Auftrag, Käse- und Milchprodukte mithilfe von Preisfixierung und Exportbedingungen zu regulieren und im Binnenmarkt für ausreichende Versorgung der Bevölkerung zu sorgen.<sup>36</sup> Für die gezielte Förderung des Fondue, so sei vorweggenommen, erwies sich die Käseunion als bedeutsame Impulsgeberin.

Erste Hinweise auf eine unionsgestützte Fondue-Werbung finden sich im Kontext der Laiteries réunies in Genf, wo deren Werbefachmann Henri Tanner 1934 mit dem Slogan «Semaine de la bonne humeur» erfolgreich einen wöchentlichen Mehrverbrauch von 40'000 Kilo Fonduekäse gegenüber dem Vorjahr verzeichnen konnte.<sup>37</sup> Es folgten im Auftrag der Käseunion 1938 ein Käse-Kochbuch für das Hotel- und Gastgewerbe, Plakatwerbung in Bahnhöfen, ein Zeichentrickfilm (mit Piccolo) sowie Fondue-Inserate im Ausland. Die Werbekosten wurden in der Folge aufgestockt, Gratisrezepte gab es bei 300 Zürcher Bäckern, das erste Büchsenfondue kam 1952 dazu. Zum definitiven Durchbruch trug auch der Luzerner Käsedetaillist Walter Bachmann bei, dies mit seiner Broschüre «Der Weg zum vollkommenen Fondue», von der bis 1962 190'000 Stück verkauft wurden. Die Käseunion verstärkte ihre Werbe-Aktivitäten und suchte absatzfördernde Zusammenarbeit auch mit der Agentur von Kaspar und Doris Gisler, («GGK»), die schon im ersten Jahr den Ausverkauf von Caquelons vermeldete.

Ohne Zweifel haben wir es mit einem sehr geglückten Aktionsprogramm und idealen Bedingungen zu tun: «Fondue lag damals im Trend zur zwanglosen Gemütlichkeit, zur «togetherness». Gäste konnten bequem und ohne Aufwand



trotz Dienstbotenmangel eingeladen und verköstigt werden. Fondue ist nicht teuer, es ist einfach zu machen; es ist ein warmes Gericht für kühle Abende und hat etwas vom welschen Charme, den wir (Deutschschweizer) zwar nicht unbedingt haben, aber doch sehr bewundern», wie Doris Gisler bilanzieren konnte.<sup>38</sup> Auch das Schweizer Heimatwerk betrat zeitgleich den Markt und warb 1954 mit neuen Caquelons. Zugleich veredelte es das neue Gericht: Es erhob es so zum «schweizerischen Freundschaftsmahl»<sup>39</sup>. Die Nachfrage war offensichtlich vorhanden, wofür Verkaufszahlen sprechen: «Seit einem Jahre aber kann der Nachfrage kaum mehr genügt werden, und ist die Zahl der benötigten Fonduegeräte um das zehnfache gestiegen [...] Aber zum Nationalgericht breitet sie sich in unseren Gegenden doch erst heute aus. Das Heimatwerk kann dafür als Zeuge stehen».<sup>40</sup>

1954 brachte einen bis heute gebrauchten Werbe-Slogan, nämlich «FIGUGEGL» (= Fondue isch guet und git e gueti Luune). Immer deutlicher zeichnet sich ab, dass die mit Geselligkeit und Gemütlichkeit verbundene Mahlzeit nicht bloss auf Familien und private Kreise beschränkt blieb. 30 Jahre später untersuchte eine Erhebung den Bekanntheitsgrad des erwähnten Slogans. Das Resultat: «Ein Drittel der Deutschschweizer Bevölkerung kann FIGUGEGL auf Anhieb mit «Fondue isch guet und git e gueti Luune» fehlerlos ausdeutschen».<sup>41</sup> Das Käsefondue fand tatsächlich einen weiteren Weg auch in die Schweizer Armee, wo Fondue-Geschirr über einen eigenen Ausleihdienst angeboten und genutzt wurde. 1961 wurden hier 120'000 Portionen zubereitet. Der multiplikatorische Effekt blieb nicht aus und führte zu einer neuen Vermittlung: «Viele Schweizer haben also das Fondue in der Rekrutenschule oder im WK kennengelernt. Nach dem Schmaus nahmen sie das Rezept nach Hause, banden sich die Küchenschürze um und liessen Familie und Freunde am neuen Ess-Erlebnis teilnehmen. Dies erklärt die auffallend hohe Zahl männlicher Fondueköche».<sup>42</sup>

### Weitere Etappen und Popularisierung

Die Förderung des Käsefondues war beachtlich und von grossem Erfolg gekrönt, was sich im Spiegel diverser Marktforschungen zwischen 1954 und 1971 niederschlägt. Die Zahl der Fondue essenden Befragten stieg von 39% (1954) auf 72.5% (1971), während die Beliebtheit des Gerichts seitens der Konsumentenschaft, die innerhalb von 14 Tagen einmal Fondue essen, ebenfalls stieg: von 10% (1954) auf 24% (1971). Dabei wurden «eigene Mischungen» mit 54.7% gegenüber «fixfertigen» Zusammensetzungen bevorzugt (6%). Eine weitere Marktforschung wies 1980 aus, dass 80% der Schweizer Bevölkerung FonduekonsumentInnen sind und das neue Gericht in 75% der Fälle in der kälteren Jahreszeit einnehmen. In 88% der Haushalte finden sich ein Fondue-Rechaud.<sup>43</sup>

Der Siegeszug der Schweizer Fondue hielt in den folgenden Jahrzehnten an und lässt sich an verschiedenen Orten festmachen. Eine 1990 im milchwirtschaftlichen Museum Kiesen im Berner Aaretal gezeigte Ausstellung zeugte davon. Sie bewegte

sich «auf den Spuren des Käses», genauer: «von Zeiten urtümlicher Hirtenkultur bis ins postmoderne Werbezeitalter». Zum einen galt der Blick einer langjährigen Fonduewerbung, zum anderen thematisierten die Macher auch «den Aufstieg einer regionalen Käsespezialität zu einem eigentlichen Nationalgericht».<sup>44</sup> Die Käseunion setzte weitere Akzente<sup>45</sup>: Sie warb mit einem neuen Signet «Fondue – Swiss made». ab 1993 dann «Fondue SWITZERLAND» und variierte mit Bild und Wortspiel, darunter z.B. «Wo rührt das hin?», «Rühr mir das Lied vom Brot», «Zentralheizung», «Selbstbedienung», «Tauchstation», «Die zarteste Verrührung» u.a.m. Seit 1981 liess die Käseunion den «Guide Fromage Suisse» erscheinen – ein Führer für Käseliebhaber, die unter rund 1200 Restaurants auswählen können, welche sich alle für besondere Qualitätsleistungen verpflichten. Als Sponsor sorgte die Käseunion auch für die ab 1992 in der Nationalmeisterschaft getragenen gelben Skianzüge im Käselook. Nationalhelden, Werbeträger und Nationalgericht rückten problemlos zusammen. Die Auflösung der Käseunion führte zur Trauer beim Schweizervolk und liess sich in den Medien wie eine Todesanzeige: «FIGUGEL, das beliebteste Dingsbums der Eidgenossen, ist unsanft entschlafen», wie es hiess.<sup>46</sup>

Am fortschreitenden Prozess einer Popularisierung waren (ungewollt) auch Persönlichkeiten aus dem nationalen und internationalen Jet-Set involviert. Mit Schlagzeilen wurde bereits 1959 berichtet, «dass Königin Juliane von Holland an einer Fondue-Party in Gstaad gesehen wurde, dass die als Fernsehansagerin ins Rampenlicht rückende Heidi Abel ihre Kollegin aus Österreich mit einem Fondue empfangen habe, dass Vico Torriani sich sein Fondue am liebsten selber koche. Fussballstar und Schauspieler Hannes Schmidhauser besang zusammen mit Stephanie Glaser, weitherum bekannten Kabarettistin, das Fondue in einem kulinarischen Tournee-Programm, das auch im Fernsehen gezeigt wurde».<sup>47</sup>

Eine weitere Schnittstelle zur Nationalisierung von Fondue kam durch eine Verbindung von den am Fernsehen gezeigten Kochmagazinen und der Wahl der Miss Schweiz zustande. Miss Schweiz und Schweizerküche lassen sich rasch zusammenbringen, es braucht lediglich eine Aktualisierung des übergeordneten Bezugsrahmens. So plazierte die Zeitschrift «Weltwoche» die erfolgreiche «Schweizer Küche» 2009 als Titelgeschichte («Polenta, Fondue, Röstiland»), dies mit zwei Abbildungen von Christa Rigozzi, Miss Schweiz 2006: «Der Fotograf Dan Cermak inszenierte Rigozzi als laszives Fondue-Heidi. Wobei die Tessinerin das Nationalgericht nicht nur für die Linse präsentierte – sie griff nach dem Shooting auch herzhafte zu».<sup>48</sup> Der Käsehersteller Gerber feierte 2011 sein 100 jähriges Jubiläum auf besondere Art, indem er das weltweit grösste Gerber-Treffen mit einem Fondueplausch in Bern organisierte, für die Namensträger kostenlos. Ex Miss Schweiz (2001) Jennifer Ann Gerber war ebenfalls zugegen. Sie rührte nicht nur in der Käsesuppe, «sondern auch kräftig die Werbetrommel für das Fondue, das ihren Namen trägt: «Bei einem Gerber Fondue schmelze ich dahin», wie sie verriet.<sup>49</sup> Auch Claudia Schiess, die «heimliche Miss Schweiz» – zu drei Vierteln Schweizerin, an den Miss-Universe-Wahlen 2011 aber für Ecuador startend, outete sich mit

der Aussage, dass Fondue, Raclette und Älpermagronen zu ihren Lieblingessen zählen. Der Zusammenhang mit der Fondue ist sehr einfach: Das Nationalgericht wird über eine jeweilige Schönheitskönigin in deren Rolle als Botschafterin der Schweiz positioniert und als ein kulinarisch-traditionelles Spezifikum der Schweiz aktualisiert.

### **Superlative und Fondue-Weltrekorde**

Wurde das Nationalgericht hier in personalisierter Form memoriert, lässt sich Nationales auch weltweit als Rekordleistung aus der Schweiz inszenieren und absichern. Die Leaderposition findet sich in allerlei Weltrekorden und Einträgen ins Guinnessbuch. Zur Superlativierung von Fondue-Events tragen sowohl die Quantität des Produkts, Einzelkomponenten als auch die Teilnehmerschaft bei. Urbane wie alpine Austragungsorte verteilen sich auf die Deutschschweiz und die Westschweiz, mit stärkerer Vertretung seitens der Deutschschweiz. Eine der ersten Marken setzte die Stadt Baden (AG) mit einem 1983 aufgestellten Fondue-Weltrekord, bei welchem 1600 Personen satt wurden.<sup>50</sup> Die Züri-Woche rief am 3. November 1994 zur Anmeldung an ein rekordgerichtetes Fondue-Essen im Rahmen der Fachmesse «Käse 94» auf, was folgendermassen lautete: «Man nehme rund 2300 Hungrige, die gerne innerhalb einer halben Stunde mehr als 410 Kilo Käse in flüssiger Form verschlingen möchten. Dies war das Rezept, um jenen Weltrekord zu brechen, der am 26. September 1992 im Motel de la Gruyère an der Autobahn Bern-Lausanne aufgestellt worden war».<sup>51</sup> Variantenreich war der von Toggenburg Tourismus aufgestellte Essrekord 2002: «Der Rekordversuch bestand nun darin, dass die 250 Gäste, angeführt von Toggenburger Skigrössen, innerhalb von 2262 Sekunden oder knapp 38 Minuten 2262 Brotstücke in das Fondue tauchen. Die Zahl 2262 ist nichts anderes als die Höhe des Chäseruggs in Metern»,<sup>52</sup> wie es hiess.

Am Comptoir im waadtländischen Morges wurde im Herbst 2008 einmal mehr das grösste Fondue der Welt zubereitet. Hier wurde eine Käsemasse von 1396,8 Kilogramm geschmolzen und dann auf 950 kleinere Caquelons mit gegen 5000 Personen verteilt. Das Ziel bestand darin, den vor Jahren in Neuenburg 1997 erreichten Weltrekord von 1270 Kilo zu übertreffen.<sup>53</sup> Im Sommer des gleichen Jahres realisierten die Verantwortlichen der Sörenberg Bahnen und der Brienz Rothorn Bahn ein Event einmaliger Art: Sie brachten am 19. Juli 2008 zwischen 12h und 14h 1656 Esser an den auf dem Grat des Rothorn aufgestellten längsten Fonduetisch der Welt.<sup>54</sup> Anlässlich des 75jährigen Bestehens ihres Fussballclubs gelang der freiburgischen Gemeinde Semsales unter Beteiligung von 3000 Personen im Sommer 2010 ebenfalls ein Weltrekord: «Das grösste Fondue der Welt» wies 920 Kilo Käse aus, über 400 Liter Wein, 22.5 Kilo Maizena und einen Caquelon mit einem Durchmesser von 2.60m [alte Bestmarke: 2.44m] und einem Nutzinhalt von 3900 Litern.<sup>55</sup> Und schliesslich: Auch in der Eventhalle des

Zürcher Hauptbahnhofs kam es am 13. Januar 2013 zuletzt zu einem neuen Fondue Weltrekord. Die angestrebte Personenzahl von 800 TeilnehmerInnen wurde hier problemlos erreicht: «Alle verfügbaren Plätze im Hauptbahnhof Zürich waren denn auch restlos besetzt: 800 Personen assen zusammen aus 200 Caquelons insgesamt 200 Kilogramm Käse. Damit sollte der Eintrag im Guinnessbuch der Rekorde gesichert sein.»<sup>56</sup> Augenfällig stark präsent war hier die vom Veranstalter angestrebte Idee, «dass Menschen mehr gemeinsam erleben».<sup>57</sup> Das Bedürfnis nach Kollektivveranstaltungen und Kollektiverlebnissen übersetzt sich kaum zufällig in Grossveranstaltungen und Events, die auch traditionelle Elemente enthalten.

### **Mobile Küche und Touristisierung**

Dass sich lokale, regionale oder nationale Spezialitäten auch touristisch nutzen lassen, ist längst bekannt. «Währschafte Kost» ist inzwischen vielfach zur Freizeitkost mutiert und umfasst traditionelle Gerichte und Rezepte. Häufig durchlaufen diese einen Kulinarisierungsprozess und werden dabei für die Moderne aufbereitet. Dies kann man gerade an Spezialitäten besonders gut nachvollziehen, wie eine Einzelstudie am Beispiel von Rösti, Fondue, Raclette und Älplermagronen gezeigt hat.<sup>58</sup> Zwei Merkmale stechen hervor: Zum einen die Beobachtung, dass die Schweiz über eine eher schwach besetzte Regionalküche verfügt (dafür stärker kantonalisiert bzw. nationalisiert wird), zum anderen die Tatsache mobiler Verzehrsorte im Binnentourismus Schweiz. Reist man touristisch durch die Schweiz, reisen nationale Spezialitäten gleichsam immer mit und sprechen ausländische Touristen und Schweizer an. Fondue kann man nicht nur in besonderen Käselokalen, Käsestuben, Fonduestuben und Bauernstuben bestellen, sondern auch unterwegs geniessen, so in eigens geschaffenen Sonderzügen, so auf ausgewählten Schiffen den Schweizer Seen entlang, so in Berggondeln, auf Kutschen und im Tram.

Hier bleibt eine seit mehr als 20 Jahren, teils noch länger bestehende Verkehrs-gastronomie zu erwähnen. Fondue-Schiffe laufen zumeist in den Wintermonaten, verkehren aber auch im Sommer. Sie bieten in der Regel einen Mix von Unterhaltung und Gastronomie an und ziehen ihre Bahnen auf dem Bodensee und dem Zürichsee, auf dem Vierwaldstättersee und dem Thunersee, auf dem Genfersee und dem Neuenburgersee, auf dem Brienersee und dem Bielersee, auf dem Obersee und dem Greifensee sowie auf dem Zugersee und dem Hallwilersee, um nur die wichtigsten zu nennen. Solche Schifffahrten werden von ausländischen und schweizerischen Touristen unternommen, zu denen auch Angehörige von Firmen, Vereinen, Belegschaften, Clubs und privater Gruppen stossen, die diese Art von Geselligkeit und Gemütlichkeit suchen. Fondue-Fahrten auf dem Schiff dienen der Abwechslung vermitteln einmalige Erlebnisse.

Fondue wird, seit einiger Zeit und mitsamt seiner eigenen Geselligkeit, auch in Käsezügen, Bergbahnen und neuerdings Kutschenfahrten angeboten. Hier kom-

men Erinnerungen an den früheren «Chäs-Express» auf, der seinerzeit im gelben Emmentaler-Look durch die Schweiz fuhr und unterwegs zahlreiche Spezialitäten anbot, ähnlich wie der «Rote Doppelpfeil» (legendärer Triebwagen) aus dem Mittelthurgau. Zum klassischen Wochenende in La Gruyère gehört eine Fahrt mit dem Retro Fondue-Zug zwischen Bulle und Monbovon, um so «dem Alltag für einige Stunden zu entfliehen und in eine gesellige Atmosphäre mit einem Hauch von anno dazumal einzutauchen».<sup>59</sup> Im freiburgischen Moléson laden je eine Standseilbahn und eine Luftseilbahn im Aufstieg zur «Funi-Fondue» mit Panoramablick ein.<sup>60</sup> Auf Erlebnisfahrten, Nostalgie und Fondue-Essen für Gruppen setzen auch die älteste Zahnradbahn auf die Rigi<sup>61</sup> und die Appenzeller Bahnen. Hier stehen öffentliche Fonduefahrten und Eventfahrten für Gruppen an, die unterwegs u.a. mit einer Appenzeller Fondue verwöhnt werden.<sup>62</sup>

Der Walliser Ferienort Grächen lockt aktuell mit «Fondue in luftiger Höhe» und meint damit die kulinarische Versorgung während der Gondelfahrt zur Hännigalp.<sup>63</sup> In der Westschweiz sorgt die Seilbahn «Rapido Sky» in Charmey für eine stimmungreiche «Fondue zwischen Himmel und Erde».<sup>64</sup> Neue Wege beschreibt basecamp.ch und organisiert ein Überraschungsfinale in einer Apéro- und Fondue-Gondel – «die Idee für ihren Geschäftsausflug».<sup>65</sup> Mit einer aktuellen Eventidee wartet das Weinland im Kanton Zürich seit 2010 auf. «Hier kommen Genieser in Fahrt: Die gemütliche Runde mit der Pferdekutsche durchs Zürcher Weinland darf man sich wahrlich schmecken lassen. Denn an Bord wird ein leckeres Käsefondue serviert. Während die reisenden Gourmets die Gabeln kreuzen und Fäden ziehen, erzählt der Kutscher allerhand Wissenswertes und Unterhaltendes über die Region, die gemächlich an den Gästen vorbeizieht».<sup>66</sup> Seit Jahren verkehrt in Zürich und Bern im Winterfahrplan das Fondue-Tram, das man für kleine geschlossene Gesellschaften mieten kann. Besondere Fahrten richten sich an Neuzuzüger. Die Zürcher Fachstelle für Integrationsfragen hat mit «ZURICH4YOU.CH» eine neue Plattform geschaffen. «Im Fondue-Tram können sie sich zu einem Erfahrungsaustausch treffen und mehr über Stadt und Kanton erfahren».<sup>67</sup>

## Nutzungspotential und Erlebniskonstrukte

Hat die hier versuchte Spurensuche Einblicke in historische Fakten und Konstrukte ermöglicht, weist die jüngere Entwicklung des Nationalgerichts Fondue ein bemerkenswertes Nutzungspotential auf. Im Bereich privater Anwendungen scheinen traditionelle, eher unspektakuläre Verzehrsituationen mit Genuss und einfacher Geselligkeit zu dominieren. Man darf davon ausgehen, dass in jedem durchschnittlichen Haushalt in der Schweiz ein Fondue-Set vorhanden und auch bei Auslandschweizern verbreitet ist. Exemplarisch belegt dies eine 1989 erschienene Feldstudie über die Auswanderung von Schweizern nach Australien. Dabei wurde auch die Pflege schweizerischer Esskultur untersucht und gezeigt, dass aus

der Schweiz importierte Fondue-Mischungen sowie Caquelons in den meisten Grossstädten seit den 1970er Jahren erhältlich sind. Von den Hundert befragten Migranten besitzen 76% einen Caquelon, wobei Ehepaare am stärksten vertreten sind. Käsefondue-Rezepte finden sich bereits auch in australischen Kochbüchern.<sup>68</sup>

Im Inland geniessen Schweizerbürger und Touristen das Nationalgericht, im ersten Fall verstärkt zuhause, im zweiten Fall auswärts. Das Fondue reiht sich als Spezialität in die «Schweizer Küche» ein und wird dem Gastrotrend und der Erlebnisküche unterworfen. Im Zusammenhang mit der aufgrund einer Dekulturation wirkenden Alpinisierung der Städte kam es seit Ende der 1990er Jahre zu zahlreichen Innovationen und Variationen, die auch an die Substanz der traditionellen Fondue gingen.<sup>69</sup> So wurde 1998 am Zürcher Stadtrand ein alter Stall zum Erlebnislokal «Chäsalp» umgebaut und mit neuer Menuekarte eröffnet. Aktuell werden im ständig ausgebuchten Betrieb folgende Fondue-Gerichte angeboten: «Chäsalp Fondue», «Friburger Fondue Moitié-Moitié», «Stiereblut Fondue», «Chlöpfmost Fondue», «Bergbauern Fondue», «Stiere Fondue», «Waldmeister Fondue», «Müüsi Fondue», «Kälbli Fondue», «Sennerinnen Fondue», «Stall Fondue», «Schweine Fondue», «Silo Fondue», «Büffel Fondue», «Enzian Fondue», «Fondue-Fetä» und «S'Gsundheits Fondue».

Das Käsefondue wird zum Erlebnis und steht hier im Mittelpunkt. Bei anderen, stärker Eventcharakter verratenden Erlebniskonfigurationen ist das Nationalgericht ein wichtiges Element unter anderen und schliesst eine Veranstaltung nicht selten als Höhepunkt ab. Fast scheint es, als ob die Einnahme eines Fondue auch jenen nationalen, regionalen oder lokalen Legitimationsbezug abzusichern hätte, den die Veranstalter zur Erfüllung eines symbolischen Kontaktes vorgeben. Dies würde auch die varianten Erscheinungsformen und Eventstrukturen stützen, denen fast keine Grenzen gesetzt sind. Für einmal geht es nicht um eine klassische Revitalisierung, sondern um Originalität und Traditionserwartung: Sie spielen zusammen und lassen sich auf multiple Weise z.B. im «Vollmondfondue» nutzen. Sehr im Trend sind gegenwärtig alle möglichen Authentisierungen bei einem je positionierten Ort sowie die Profilierung der Mahlzeit bei besonderen Gelegenheiten.

«Fondueplausch» belohnt nach einer Bergbesteigung, einer Skiwanderung und anderen Veranstaltungen, spielen diese regional und urban sowie im Rahmen eines neu geschaffenen cheese festivals<sup>70</sup> in Bern, im Emmental, in Luzern und in Gruyère, oder stimuliere es Geselligkeit auf einer Gastro-Kutsche, etwa anlässlich eines Vereinstreffens, an einem Weihnachtessen, an einer Geburtstagsparty oder an einem Folklore-Abend. Neu wird «Fondue auf dem Dach» angeboten: «Nun, der höchste Ort in der Stadt Zürich für einen speziellen Fondue-Anlass sind wohl die Dachterrassen des Hotels Ambassador hinter dem Opernhaus sowie diejenige des «Eden au Lac» am Utoquai. Beide Häuser bieten ein exklusives Fondue-Erlebnis unter freiem Himmel – mit Woldecke, Wärme flasche und Flachmann», wie es heisst.<sup>71</sup> Jeweils in den Wintermonaten öffnet das im Zürcher Einkaufszentrum Sihlcity aufgebaute «Fondue Chalet» seine Türen und verspricht «Alpenfeeling,



mitten in der Stadt»: Es verwöhnt die Gäste «mit feinem Gletscherfondue in verschiedenen Variationen und mit ausgesuchtem Wein. Ob ein romantisches Candlelight-Dinner, eine Geburtstagsfeier, ein Geschäftsessen oder einfach ein gemütlicher Abend mit Freunden - im Fondue Chalet fühlt man sich immer wohl».<sup>72</sup> Auf Erfolgskurs ist das Fondue-Iglu mit Kerzenschimmer auf der Engstligenalp bei Adelboden, das die Saison 2012/13 mit rund 11 000 Besuchern abschloss.<sup>73</sup>

Beim Fondue-Essen fallen Rituale und Regeln auf, die die Stimmung und Geselligkeit beim Fondue-Essen stützen. Sein Brot ab der Gabel zu verlieren, gilt als Fehlleistung und wird bestraft: «Einige Regeln, die von Runde zu Runde variieren, sollen dieser Unsitte Einhalt gebieten oder einfach nur der Unterhaltung dienen. Eine der Regeln besagt, dass derjenige, der sein Brot verliert, einen Schnaps trinken muss. Dass der Abend hierbei sehr feucht-fröhlich endet, muss sicher nicht extra erwähnt werden. Männer spendieren alternativ dazu dem Gastgeber eine Flasche Wein. Für Frauen gelten oft spezielle Regeln: Sie müssen je nach Abmachung ihrem rechten Sitznachbarn oder allen anwesenden Männern einen Kuss geben. Humanere Regeln untersagen dem Gestraften beispielsweise einige Minuten das Essen oder verpflichten zum Vortragen eines Liedchens.»<sup>74</sup> Wie weit das Kussritual bei ausländischen Touristinnen aufgrund von Missverständnissen gehen kann, schildert ein Schweizer Reiseleiter mit langjähriger Berufserfahrung anschaulich.<sup>75</sup> Eine dieser Fondue-Regeln ist auch ins «Einmal-eins des Guten Tons» eingegangen.<sup>76</sup> Eine harte Strafe traf Gaius Infarctus, einen Fondue-Esser in der Geschichte «Asterix bei den Schweizern», dessen dreimaliges Versagen tödlich ausging.<sup>77</sup>

Und schliesslich: Kaum zufällig enthielt der erfolgreichste Schweizer Film aller Zeiten, nämlich der von Rolf Lissy 1978 gestaltete Film «Die Schweizermacher», auch eine Sequenz, in der zwei Beamte der Einbürgerungsbehörde bei einem einwanderungswilligen deutschen Ehepaar zuhause zu prüfen haben, ob die von ihnen zubereitete Fondue richtig zubereitet wurde und auch eine echte Einstellung zur Nationalspeise vorhanden ist. Es genügte folglich nicht, Fondue zu kochen und zu essen, gefragt war auch eine diesbezügliche Gesinnung, die dem Umgang mit Nationalem vorausgeht. Anlässlich der 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft choreographierte Heinz Spoerli 1991 in Lausanne einen viel beachteten Ballettabend mit dem Titel «Fondue»: «Dabei soll die Idee des Verschmelzens zum Ausdruck kommen. Ausserdem ist «Fondue» der Name eines Tanzschrittes im klassischen Ballet. Zu «Fondue» entwickelt Spoerli eine musikalische Collage vom Jodel bis zum Fünfliberschwingen, das er selbst aufgenommen hat».<sup>78</sup> Einen anderen Schritt ging die von Guy Krneta und Till Löffler geschaffene und 2008 uraufgeführte «Fondue Oper». Es handelte sich um eine Sprechoper, in der die gängigen Animositäten, Vorurteile und Pauschalurteile zwischen Schweizern und Deutschen artikuliert werden. «Das Fondue-Essritual», dies der inhaltliche Zusammenhang, «bildet dabei die Hintergrundfolie für die kulturellen und sprachlichen Auseinandersetzungen».<sup>79</sup>

Abstrahiert man vom künstlerischen Gehalt solcher Themengestaltungen, darf man auch nach Wahrnehmungen des Nationalgerichts von aussen fragen. Zwar



gibt es eine neue Gebrauchsliteratur mit Basiswissen über schweizerische Eigenheiten, doch wird unser Nationalgericht hier nur dürftig gestreift, wenn überhaupt und kommt nicht über die gängigen Klischees hinaus. Fondue erscheint auf wenigen Zeilen etwa im «Kultbuch Schweiz»<sup>80</sup> oder im «fröhlichen Reiseführer für alle»<sup>81</sup>. Das «Handbuch für Deutsche in der Schweiz»<sup>82</sup> und ein «Selbstversuch»<sup>83</sup> führen diesbezüglich ebenso wenig weiter wie die bereits in 7. Auflage stehende «Gebrauchsanweisung für die Schweiz».<sup>84</sup> Dagegen zeigen der von einem Engländer geschriebene Titel «Der Schweizversther»<sup>85</sup>, weiter Eugene V. Epsteins «A Pain in the Alps»<sup>86</sup> und Wolfgang Koydls Erlebnisschilderungen etwas mehr. Sie fallen durch präzise Beobachtungen und heitere Zugänge zur Fondue auf. Koydl empfiehlt, mit dem Fonduetram wenigstens einmal durch Zürich zu fahren.<sup>87</sup>

### **Blicke nach hinten, Standorte von heute**

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass die Spurensuche zur Schweizer Käsefondue diverse Entwicklungen und Strukturmerkmale zum Vorschein gebracht hat, die gebündelt nunmehr einige Aussagen auch allgemeiner Art zulassen. Fondue ist keine durchschnittliche Alltagskost, sondern ein stark symbol- und wertbesetztes Nationalgericht mit einem grossen Nutzungspotential, zugleich eine einmalige Konstruktion: ein wandelbares Stück Schweiz und Geschenk von dieser «an die kulinarische Welt».<sup>88</sup> Die Geschichte dieses Geschenks, so unsere Denkrichtung, ist mehr konstruiert als authentisch und bleibt mit mythisch und fiktiv durchsetzten Elementen eine klassische Erfindung der Moderne. «Alles schmilzt» umschreibt journalistisch-reisserisch diesen Befund und meint nicht nur den Käse, sondern ebenso den Hunger, die schlechte Laune und die Herzen der Esser, die stets auch symbolisch fooden,<sup>89</sup> das heisst nationale Ingredienzen schlucken. Ob auch die Alltagstheorien rund um das Nationalgericht löchrig dahinschmelzen, ist eine Frage der Optik – bleibt doch die alpine Fundierung allen Fakten zum Trotz resistent: «Das Fondue hat alle falschen Rezepte überlebt», wobei diese auch zur Speise selber führen.<sup>90</sup>

Das Bemühen, Alter und Herkunft auf eine Linie zu bringen und zeitlich möglichst weit nach hinten zu verorten, beflügelte eine Rückführung bis in die Antike. Dabei wurde im Lauf der Entwicklung vieles vermischt und alltagsmythologisch verbrämt. Entscheidendes Kriterium für Traditionslinien bis zum erwähnten Einzelbeleg von 1699 war der geschmolzene Käse, unabhängig ob mit oder ohne Eier, Milch oder Wein aufgerührt. Damit sollte deutlich geworden sein, dass die unentwegt aufkommende Frage nach Alter und Herkunft je Argumentationsfläche unterschiedliche Antworten zulässt, je nachdem, ob man von der Bezeichnung oder vom Gericht ausgeht. Werden Wort und Sache vermischt, dann konstruiert sich die Fondue ein hohes Alter, während die Rekonstruktion von Fondue auf der Basis einer modernen Analyse seiner Elemente zu einer relativ «jungen» Entstehungsgeschichte führt.

Ein zweiter Legitimationsstrang wurde mit regionalen Akzenten auf die Schweizer Alpen projiziert und das Käsegericht der Hirtenkultur zugerechnet, dies mit «wilden» Vermutungen und Behauptungen, etwa von brotbackenden und abwechslungs-suchenden Sennen, die ihr Älplergericht bei luxuriösen Festen zubereitet hätten: Da liege auch der Ursprung.<sup>91</sup> Selbst der Nebelspalter, ein traditionsreiches Schweizer Satireblatt, nahm das Thema auf und parodierte solches Denken. Er setzte Fondue 1993 sogar auf das Titelblatt und meinte: «Ur-Speise Fondue: So ein Käse».<sup>92</sup> Seine aktuellen Formen, so führt auch die französische Ausgabe von «Wikipédia» unter Hinweis auf ein Zürcher Kochbuch aus, «avec du fromage et du vin datent d'avant 1885 ne sont pas d'origine alpine mais citadine».<sup>93</sup> Dieser Sachverhalt trifft den Konstruktionsprozess zentral. Er wirkt ernüchternd und gehört nach Petra Foede zu Recht zu den kulinarischen Legenden: «Man kann es drehen und wenden, wie man will: Vom populären Älplermythos bleibt angesichts der Quellenlage nicht viel übrig. Das heutige Schweizer Fondue scheint aus verschiedenen Zusammensetzungen entstanden zu sein, die eher dem gehobenen städtischen Bürgertum zuzurechnen sind als einfachen Bauern».<sup>94</sup>

Nach wie vor offen ist die Frage, wie verbreitet unser Käsefondue bis etwa Mitte des 20. Jahrhunderts tatsächlich gewesen ist. Der Durchbruch zu Käsefondue und Nationalgericht, wie wir diese bis heute kennen, erfolgte auch nicht zufällig ab Mitte der 1930er Jahre. Nachhaltige Fakten und gesellschaftlicher Kontext erhellten einen dritten Deutungszugang: «Die Landwirtschaft litt unter einem Zerfall der Preise, die 1935 fast wieder auf Vorkriegsniveau lagen. Absatzschwierigkeiten für Milchprodukte auf dem Weltmarkt verlangten zudem eine Umorientierung auf den Binnenmarkt.»<sup>95</sup> Das neue, durch die Käseunion propagierte und erfolgreich aufgestartete Fondue-Programm war im Kern vorab eine ökonomische Antwort auf die damalige Wirtschaftskrise in Europa und fiel als Innovation vor und nach dem 2. Weltkrieg auf gutes Gelände.

Das Käsefondue, meint auch die Nahrungssoziologin Eva Barlösius, «wurde zur Zeit der Weltwirtschaftskrise erfunden, um die heimischen Käsehersteller gegenüber den bereits industrialisierten Käseproduzenten, beispielsweise aus Holland, wirtschaftlich zu stärken. Dies erklärt auch, weshalb die Rezeptur Käsesorten aus verschiedenen Schweizer Regionen verlangt.»<sup>96</sup> Die Aktion zielte darauf ab, den stark subventionierten Käse möglichst gewinnbringend zu verkaufen. Der Aufschwung gelang verspätet ab den 1950er Jahren, wobei sich Nationales, Alpines, Regionales und Käseressourcen mit einer mahlzeitbezogenen (künstlich geschaffenen) Gemütlichkeit rasch amalgamierten, was bis heute spielt. Hinzu kommen in der Gegenwart neue Gestaltungsformen, die auf Eventisierung und helvetische Rekordausweise deuten, so als müsste eine zu schwache Identität kompensiert und ständig wieder legitimiert werden. Mit zunehmender Tendenz werden Fondue-Anlässe neu funktionalisiert und für allerlei Erlebnismuster anschlussfähig gemacht. Gerade da ist auch eine moderne Nahrungsforschung einmal mehr gefordert. Ebenso aufschlussreich wie die hier versuchte Analyse über Konstruktion, Entmythisierung und Mutationen unseres Nationalgerichts sind die Bedürf-

nisse seitens der Esser mit ihren Wünschen nach kollektiven Verzehrsgemeinschaften. Auch sie machen wissenschaftlich Appetit.

## Anmerkungen

- <sup>1</sup> Vgl. [www.buecher.de](http://www.buecher.de) (abgerufen am 27.07.13)
- <sup>2</sup> Das Rührstück der Nation. <http://www.minubasel.ch/index.php?ContentID=229&MenuID=96.&layout=print> (abgerufen am 27.07.13).
- <sup>3</sup> Nina Streeck: Das schönste Rührstück der Nation. In: NZZ am Sonntag vom 1. Dezember 2013, Wissen, 57–58.
- <sup>4</sup> Robert Schnieper: Unser Käse. Ein Stück Schweiz. Vevey 1995.
- <sup>5</sup> <http://de.wikipedia.org/wiki/Fondue> (abgerufen am 27.07.13)
- <sup>6</sup> Vgl. [http://www.usz.ch/UeberUns/Medien/Archiv2010/Seiten/101215\\_Fondue.aspx](http://www.usz.ch/UeberUns/Medien/Archiv2010/Seiten/101215_Fondue.aspx) (abgerufen am 27.07.13)
- <sup>7</sup> Peter Bühler: Schweizer Spezialitäten. Alte Original-Rezepte. Rüslikon-Zürich, Stuttgart, Wien 1986, 181f, 182f.
- <sup>8</sup> Peter Bühler: Schweizer Spezialitäten (wie Anm. 7), 182.
- <sup>9</sup> Peter Bühler: Schweizer Spezialitäten (wie Anm. 7), 181, 182.
- <sup>10</sup> Lorenz Humbel: Fondue: Wer hat's erfunden? In: Zeitpunkt, Nr. 122, Nov./Dez. 2012, 60.
- <sup>11</sup> Universal-Lexikon der Kochkunst. 8. Aufl. Bd. 1, Leipzig 1909, 317–318.
- <sup>12</sup> Dictionnaire du parler neuchâtois et suisse romand, par W. Pierrehumbert. Neuchâtel 1926, 255.
- <sup>13</sup> Annales de la Société de Jean-Jacques Rousseau. Tome 14, Genève 1922, 165, S. 250.
- <sup>14</sup> <http://www.walluc.com/english/hist.html> (abgerufen am 01.08.2013)
- <sup>15</sup> Albert Hauser: Ernährungsgewohnheiten und Tischsitten. In: Die Schweiz vom Bau der Alpen bis zur Frage nach der Zukunft. Zürich 1975, 507.
- <sup>16</sup> Albert Hauser: Das Neue kommt. Schweizer Alltag im 19. Jahrhundert. Zürich 1989, 205.
- <sup>17</sup> Leandra Graf: Alles schmilzt. In: Schweizer Illustrierte vom 8. Januar 1990, Nr. 2, 78–80, hier 78.
- <sup>18</sup> Der erfolgreiche Weg des Fondues zum Nationalgericht. In: Baslerstab, Stadtausgabe Nr. 298, 21. Dez. 1990, 25.
- <sup>19</sup> <http://de.wikipedia.org/wiki/Fondue> (abgerufen am 27.07.13)
- <sup>20</sup> Der erfolgreiche Weg des Fondues (wie Anm. 18), 25.
- <sup>21</sup> Sonja Jost: «Jetzt esch weder Fondue-Ziit». In: Luzerner Zeitung vom 6. Januar 1993.
- <sup>22</sup> [http://de.wikipedia.org/wiki/Käsefondue#Geschichte\\_und\\_Legenden](http://de.wikipedia.org/wiki/Käsefondue#Geschichte_und_Legenden) (abgerufen am 27.07.13)
- <sup>23</sup> Das Rührstück der Nation (wie Anm. 2)
- <sup>24</sup> [www.swissinfo.ch/ger/Die\\_Fondue-Story.html?cid=2458610](http://www.swissinfo.ch/ger/Die_Fondue-Story.html?cid=2458610) (abgerufen am 27.07.13)
- <sup>25</sup> Alles über das Käse-Fondue. [www.webchef.ch/fondue](http://www.webchef.ch/fondue) (abgerufen am 27.07.13)
- <sup>26</sup> Die Entstehungsgeschichte des Fondues. Informationsbeitrag Ortsgeschichtliche Sammlung Seebach (OGS), o. J., 11 Seiten. <http://www.ogs-seebach.ch/p/infoseld.php?id=5710&src=seeb-home.php> (abgerufen am 27.07.13). Auch die Sage, «dass Mönche es in der Fastenzeit entwickelt haben sollen, da sie während des Fastens keine feste Nahrung zu sich nehmen durften», wird hier portiert (S.4).
- <sup>27</sup> Encyclopédie illustrée du Pays de Vaud, Tome XI, Lausanne 1984, 146.
- <sup>28</sup> Martin Weiss: Urchuchi. Westschweizer Restaurants mit Geschichten und Gerichten. Romandie und Wallis. Zürich 2008, 126–128, hier 127.
- <sup>29</sup> Isabelle Raboud-Schüle: Comment la fondue vint aux Suisses. In: Annales fribourgeoises 72 (2010), 101–112.
- <sup>30</sup> Maurice Lugeon: La recette de la fondue vaudoise. Lausanne 1950, 22.
- <sup>31</sup> Der Weg zum vollkommenen Fondue. In: NZZ vom 10. Januar, Nr. 71, 1955.
- <sup>32</sup> Gianni Haver, Mix & Remix: Schweiz im Bild. Mythen, Symbole, Klischees. Zürich 2012, 56.
- <sup>33</sup> Isabelle Raboud-Schüle: Comment la fondue vint aux Suisses (wie Anm. 29), 105.
- <sup>34</sup> [www.swissinfo.ch/ger/Die\\_Fondue-Story.html?cid=2458610](http://www.swissinfo.ch/ger/Die_Fondue-Story.html?cid=2458610) (wie Anm. 24)
- <sup>35</sup> Zur Geschichte der Fondue-Werbung. Msch. Script der Schweizerischen Käseunion. Bern o. Jg. [1994], 13 S. mit Anhang.
- <sup>36</sup> Schweizerische Käseunion [Themenartikel]. In: Historisches Lexikon der Schweiz (HLS). Herausgegeben von der Stiftung Historischen Lexikon der Schweiz, Chefredaktor Marco Jorio, Band 11, Basel 2011, 298.

- 37 Zur Geschichte der Fondue-Werbung (wie Anm. 35), 1.  
 38 Zur Geschichte der Fondue-Werbung (wie Anm. 35), 4.  
 39 Heimatwerk Mai 1954, 116–119.  
 40 Heimatwerk Mai 1954, 117.  
 41 «FIGUGEGL: kein Rätsel mehr». Msch. Script der Schweizerischen Käseunion. Bern 1984, 2 S.  
 42 Zur Geschichte der Fondue-Werbung (wie Anm. 35), 5.  
 43 Zur Geschichte der Fondue-Werbung (wie Anm. 35), 12.  
 44 Auf den Spuren der Fäden, die der Käse gezogen hat. In: Tagblatt der Stadt Zürich vom 26. 4. 1994.  
 45 «Zur Geschichte der Fondue-Werbung» (wie Anm. 35), 13.  
 46 So ein Käse! FIGUGEL-Werbung gibt keine gute Laune mehr. In: SonntagsZeitung vom 17. 7. 1994, 71.  
 47 Vgl. dazu: FIGUGEGL: eine ausgefallene Geschichte. In: «d'Chäs Chuchi» vom Oktober 1983, 11.  
 48 Christian Seiler: Glück im Röstiland. In: Die Weltwoche, Nr. 42, 22. Okt. 2009, 34–39.  
 49 «Bei einem Gerber Fondue schmelze ich dahin». <http://blog.loepfe.ch/wp-content/uploads/2013/05/BlickamAbendBern14.10.11.pdf> (abgerufen am 27.07.13)  
 50 Beat Wüthrich: Die geheimnisvolle Revolution am dampfenden Käseweiher. In: Die Weltwoche vom 6. November, Nr. 45, 1986, 79–81, hier 80.  
 51 So ein Käse, und erst noch flüssig! In: ZüriWoche vom 3. November 1994, 3.  
 52 [http://www.chaeskaufmann.ch/content/index.php?option=com\\_content&view=article&id=89:saison-mit-rekord-fondue-eroeffnet-&catid=41:presse&Itemid=74](http://www.chaeskaufmann.ch/content/index.php?option=com_content&view=article&id=89:saison-mit-rekord-fondue-eroeffnet-&catid=41:presse&Itemid=74) (abgerufen am 27.07.13)  
 53 <http://www.20min.ch/ro/news/vaud/story/15005741> (abgerufen am 27.07.13)  
 54 Das Fonduetischlein-Deck dich war Rekord. [www.jungfrauzeitung.ch/artikel/87324](http://www.jungfrauzeitung.ch/artikel/87324) (abgerufen am 27.07.13)  
 55 <http://www.gruyere.com/de/news/Das-gr-oumlste-Fondue-der-Welt-41.html> (abgerufen am 27.07.13)  
 56 <http://www.kellerei-rahm.ch/de/kellerei-rahm/aktuelles/fondue-weltrekord>  
 57 [http://www.ufarevue.ch/deu/niuer-fondue-weltrekord\\_271162.shtml](http://www.ufarevue.ch/deu/niuer-fondue-weltrekord_271162.shtml) (abgerufen am 27.07.13)  
 58 Ueli Gyr: Währschafte Kost. Zur Kulinarisierung von Schweizer Spezialitäten im Gastrotrend. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde LVI/105 (2002), 105–123.  
 59 <http://www.la-gruyere.ch/de/fondue-zug.html> (abgerufen am 27.07.13)  
 60 [www.moleson.ch](http://www.moleson.ch) (abgerufen am 27.07.13)  
 61 <http://www.rigi.ch/de/navpage-GroupsRIGI-GroupsClubsWVR-307545.html> (abgerufen am 27.07.13)  
 62 <http://www.appenzellerbahnen.ch> (abgerufen am 27.07.13)  
 63 <http://www.myswitzerland.com/de/fondue-in-luftiger-hoehe.html> (abgerufen am 27.07.13)  
 64 <http://www.skifribourg.ch/de/bergbahnen-charmey.html> (abgerufen am 27.07.13)  
 65 [http://www.basecamp.ch/programme/de/Inszenierungen\\_Winter\\_/Apero-Fondue-Gondel](http://www.basecamp.ch/programme/de/Inszenierungen_Winter_/Apero-Fondue-Gondel) (abgerufen am 27.07.13)  
 66 [www.MySwitzerland.com](http://www.MySwitzerland.com) (abgerufen am 27.07.13)  
 67 <http://www.limmattalerzeitung.ch/limmattal/zuerich/integration-neuzuzueger-lernen-im-fondue-tram-gepflogenheiten-kennen-122112173> (abgerufen am 18.09.2013).  
 68 Susanne Wegmann: Die Fünfte Schweiz auf dem Fünften Kontinent. Der Wandel schweizerischer Überseewanderung seit dem frühen 19. Jahrhundert. Grösch 1989 (Konkrete Fremde, 7), 256–258.  
 69 Dazu: Ueli Gyr, Währschafte Kost (wie Anm. 58), 116ff.  
 70 [www.cheese-festival.ch](http://www.cheese-festival.ch) (abgerufen am 27.07.13)  
 71 Neue Zürcher Zeitung Nr. 284 vom 6. Dezember 2013, 55.  
 72 <http://fondue-chalet.ch> (abgerufen am 27.07.13)  
 73 [www.fondue-iglu.ch](http://www.fondue-iglu.ch) (abgerufen am 27.07.13)  
 74 <http://suite101.de/article/schweizer-kaesefondue---entstehung-regeln-und-die-getraenkewahl-a96353> (abgerufen am 27.07.13)  
 75 Hilfe, Hans – unter dem Bett liegt sicher ein toter Fisch. In Die Weltwoche vom 27. April 1989, Nr. 17, 85.  
 76 Gertrud Oheim: Einmaleins des Guten Tons. Gütersloh 1964, 359.  
 77 Asterix bei den Schweizern. Nachdruck Stuttgart 1989,  
 78 Brückenbauer vom 17. April 1991, Nr. 16, 41.  
 79 Neue Zürcher Zeitung vom 15. April 2008, Nr. 87, 57.

- 
- <sup>80</sup> Anna-Katharina Rickert und Ralf Schlatter: Kultbuch Schweiz. Alles was wir lieben: vom Alphon bis zum Rütlichschur. Köln o.J., 76–77.
- <sup>81</sup> Schweiz. Der fröhliche Reiseführer für alle, die bei den Kindern Tells und Helvetias den Humor suchen. 5. Aufl. München 1991, 37.
- <sup>82</sup> Bruno Reihl: Der feine Unterschied. Ein Handbuch für Deutsche in der Schweiz. St. Gallen/ 2. Aufl. Zürich 2013.
- <sup>83</sup> Wolf Buchinger: Ich bin jetzt in der Schweiz. Ein Selbstversuch. München 2012.
- <sup>84</sup> Thomas Küng: Gebrauchsanweisung für die Schweiz. 7. Aufl. München/Zürich 2013, 232ff.
- <sup>85</sup> Diccon Bewes: Der Schweizversteh. Ein Engländer unter Eidgenossen. 3. Aufl. München 2012.
- <sup>86</sup> Eugene V. Epstein: «A Pain in the Alps». Berne 1990.
- <sup>87</sup> Wolfgang Koydl: 33 Dinge, die man in der Schweiz unbedingt getan haben sollte. Zürich 2013, 227–232.
- <sup>88</sup> Diccon Bewes: Der Schweizversteh (wie Anm. 85), 232.
- <sup>89</sup> Leandra Graf: Alles schmilzt (wie Anm. 17), 78.
- <sup>90</sup> Das Fondue hat alle falschen Rezepte überlebt. In: Walliser Bote vom 10. November 1987, 13.
- <sup>91</sup> Der erfolgreiche Weg des Fondues (wie Anm. 18), 25.
- <sup>92</sup> Nebelspalter Nr. 33, 16. August 1993.
- <sup>93</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/fondue\\_au\\_fromage](https://fr.wikipedia.org/wiki/fondue_au_fromage) (abgerufen am 21.11.13)
- <sup>94</sup> Petra Foede: Wie Bismarck auf den Hering kam. Kulinarische Legenden. Zürich 2009, 73.
- <sup>95</sup> Vgl. «Weltwirtschaftskrise» [Stichwort] in: Historisches Lexikon der Schweiz. <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D26894.php> URL: <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/d/D26894.php> (abgerufen am 27.07.13)
- <sup>96</sup> Eva Barlösius: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim und München 1999 (Grundlagentexte Soziologie), 148.